



Утверждаю:
 Директор ГАПОУСО
 «Ирбитский политехникум»
 Г.А. Артемьева
 2023г.

**Обеспечение образовательной деятельности учебными и учебно - методическими изданиями
 по программе 43.01.09 «Повар, кондитер»**

№ п/п	Наименования предметов, курсов, дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом по каждой заявленной образовательной программе)	Автор, название, год издания учебного, учебно – методического издания и (или) наименование электронного образовательного, информационного ресурса (группы электронных образовательных, информационных ресурсов)	Вид образовательного и информационного ресурса (печатный/электронный)	Количество экз Печатный экземпляр
1	2	3	4	5
ОУД.00	Общеобразовательный цикл			
ОУД.01	Русский язык	<p>Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. - М.: 2018.</p> <p>Антонова Е.С., Воителева Т.М. Русский язык: пособие для подготовки к ЕГЭ: учебное пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М.: 2018.</p> <p>Воителева Т.М. Русский язык: сборник упражнений: учебное пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО - М.: 2018.</p> <p>Электронные ресурсы: www.grammar.ru, www.gramota.ru, www.rus.1september.ru</p>	<p>Печатный</p> <p>Печатный</p> <p>Печатный</p> <p>Электронный</p>	<p>25</p> <p>25</p> <p>25</p> <p></p>
ОУД. 02	Литература	<p>Обернихина Г.А., Антонова А.Г. Вольнова И.Л. и др. Литература: учебник для учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. / под ред. Г. А. Обернихиной. — М., 2018.</p> <p>Обернихина Г.А., Антонова А.Г. Вольнова И.Л. и др. Литература практикум: учеб. пособие / под ред. Г. А. Обернихиной. — М., 2018.</p> <p>Сухих И. Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. — М., 2018.</p> <p>Сухих И. Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. — М., 2018.</p> <p>Обернихина Г.А., Емельянова Т.В. Литература. Учебное пособие для СПО: Академия, 2018</p>	<p>Печатный</p> <p>Печатный</p> <p>Печатный</p> <p>Печатный</p> <p>Печатный</p>	<p>25</p> <p>25</p> <p>25</p> <p>25</p> <p>25</p>

		Электронные ресурсы: www.school.sprinter.ru , www.rg.ruliterature.html , www.metodlit.ru	Электронный	
ОУД.03	Иностранный язык	Голицынский Ю.Б. Грамматика: Сборник упражнений.-СПб.Каро,2019г. Учебник английского языка [электронный ресурс]/Н.А. Чернова, З.М. кузнецова- М.:ФЛИНТА -2019г., Тимофеева В.Г. Учебник английского языка для 10 класса – М: Академия, 2018г. Тимофеева В.Г. Учебник английского языка для 11 класса – М: Академия, 2018г.	Электронный Электронный Печатный Печатный	 15 15
ОУД.04	Математика	Башмаков, М.И. .Математика. – М.Академия,2018 (у) Башмаков,М.И. Математика: книга для преподавателя.-. - М.: Академия,2018(у). Башмаков,М.И. Математика: сборник задач профильной направленности. - М.: Академия,2018(у). Башмаков,М.И. Математика: Задачник. - М.: Академия,2018(у). Башмаков М.И. Математика. Электронный учебно-методический комплекс для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.- М Гусев В.А. Математика для профессий и специальностей социально-экономического профиля.- М. Академия,2018	Печатный Электронный Печатный Печатный Электронный Печатный	25 1 1 1 25
ОУД.05	История	Артемов, В.В. и др. История для профессий спец.тех.,соц.-эконом.профессий – М.: Академия, 2018 История [электронный ресурс]/ П.С. Самыгин и др. - электронно-текстовые данные. – Ростов на Дону: Феникс-2021г. СПО.	Печатный Электронный	25
ОУД.06	Физическая культура	Бишаева,А.А. Физическая культура. – М.: Академия, 2018. (у.) Лях В.И., Зданевич А.А. Физическая культура. – М.: Просвещение, 2018 Физическая культура в школе: учебник в 2 частях [А.С. Гречко и др.] - Омск: Издательство Ом.гос. ун-та,2019г.	Печатный Электронный	20
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для сред. проф. образования. — М., 2018. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: электронный учебник для сред. проф. образования. — М., 2018. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: электронное учебное издание для обучающихся по профессиям в учреждениях сред. проф.образования. — М., 2018. Электронные ресурсы: www.booksgid.com (Books Gid. Электронная библиотека). www.globalteka.ru/index.html (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресурсов). www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам).	Печатный Электронный Электронный Электронный Электронный	25

		www.iprbookshop.ru (Электронно-библиотечная система IPRbooks). www.school.edu.ru/default.asp (Российский образовательный портал. Доступность, качество, эффективность). www.ru/book (Электронная библиотечная система).	Электронный	
ОУД.08	Астрономия	Б.А.Воронцов-Вельяминов, Е.К.Страут Астрономия 11 кл базовый уровень. изд. «Дрофа».сер. Российский учебник.2018 Гомулина Н.Н. Проверочные и контрольные работы к учебнику Б.А.Воронцов-Вельяминов, Е.К.Страут Астрономия 11 кл базовый уровень. изд. «Дрофа».сер. Российский учебник.2018 https://drive.google.com/file/d/1fenmuydjvhv9H4Z7f1J3TjKZ3abFGI6V/view?usp=drive_web&authuser=0	Электронный Печатный Электронный	1
ОУД.09	Информатика	Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю.. Информатика : Учебник. – М.: 2018 Цветкова М.С., Гаврилова С.А., Хлобыстова И.Ю. Информатика: Практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей / под ред. М.С. Цветковой. – М.: 2017 Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. Информатика: Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей. – М.: 2017 Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. и др. Информатика: электронный учебно-методический комплекс .– М., 2017 Электронные ресурсы www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР). www.school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов). www.intuit.ru/studies/courses (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»). www.lms.iite.unesco.org (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным технологиям). http://ru.iite.unesco.org/publications (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании). www.megabook.ru (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика.Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»). www.ict.edu.ru (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»). www.digital-edu.ru (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»). www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации). www.freeschool.altlinux.ru (портал Свободного программного обеспечения). www.heap.altlinux.org/issues/textbooks (учебники и пособия по Linux). www.books.altlinux.ru/altlibrary/openoffice (электронная книга «OpenOffice.org: Теория и практика»).	Печатный Печатный Печатный Электронный Электронный	15 15 15

ОУД.10	Физика	Дмитриева В.Ф. Учебник. Физика для профессий и специальностей технического профиля.-М .Образовательный центр «Академия»,2018	Печатный	15	
		ТрофимоваТ.И,Фирсов А.В .Сборник задач. Физика для профессий и специальностей технического профиля.М .Образовательный центр «Академия»,2018	Печатный	15	
		Дмитриева В.Ф. Задачи по физике: учебное пособие. – М.,2018.	Печатный	15	
		Самойленко П.И., Сергеев А.В. Сборник задач и вопросы по физике: учебное пособие. – М.,2016.			
		Самойленко П.И., Сергеев А.В. Физика: учебник. – М.,2017.			
		Тихомирова С.А., Яворский Б.М. Физика. 10кл.: Учебник для общеобразовательных учреждений (Обазовый и профильный уровни) – М.,2017	Печатный	15	
Тихомирова С.А., Яворский Б.М. Физика. 11кл.: Учебник для общеобразовательных учреждений (базовый и профильный уровни) – М.,2017.					
Электронные ресурсы :					
Каган.И.Е. Вопросы о лабораторных работах. [электронный ресурс], режим доступа http://www.all-fizika.com/ свободный		Электронный			
Сивухин. Д.В. Общий курс физики. Механика. Термодинамика. Электричество. Оптика. Атомная физика.[электронный ресурс], режим доступа http://alexandr4784.narod.ru/okphyzika.html свободный		Электронный			
Физика в анимациях [электронный ресурс] режим доступа http://physics.nad.ru/ свободный		Электронный			
ОУД.11	Химия	Габриелян О.С., Остроумов И.Г. Химия: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2018.	Печатный	15	
		Габриелян О.С., Остроумов И.Г. Химия для профессии и специальностей технического и естественнонаучного профиля: учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2018	Печатный	15	
		Габриелян О.С. и др. Химия. Практикум учеб. пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2018	Печатный	15	
		Габриелян О.С. и др. Химия: Пособие для подготовки к ЕГЭ: учеб пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2018	Печатный	15	
		Габриелян О.С., Лысова Г.Г. Химия: Тесты, задачи и упражнения: учеб пособие для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. – М., 2018	Печатный	15	
		Ерохин Ю.М. Ковалева И.Б. Химия для профессии и специальностей технического и естественнонаучного профиля: учебник /Ю.М. Ерохин, И.Б. Ковалева. – М.,2017.	Печатный	15	
		Ерохин Ю.М. Химия задачи и упражнения: учебное пособие / Ю.М. Ерохин- М., 2017.	Печатный	15	
		Электронные ресурсы: http://rutracker.org/forum/viewtopic.php?p=52793625#52793625	Электронный		
ОУД.12	Обществознание	Горелов,А.А. Обществознание для профессий и специальностей социально-экономического профиля.- М.Академия, 2018 (y)	Печатный	25	

		<p>Важенин, А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно - научного гуманитарного профилей. - М. Академия, 2018 (у)</p> <p>Арбузкин А.М. Обществознание, часть первая: учебное пособие – М.: ИКД «Зеркало-М», 2019г.</p> <p>Арбузкин А.М. Обществознание, часть вторая: учебное пособие – М.: ИКД «Зеркало-М», 2019г.</p>	<p>Печатный</p> <p>Электронный</p> <p>Электронный</p>	<p>15</p>
ОУД.13	Биология	<p>Константинов В.М. и др. Биология: для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей: образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.-М., 2018</p>	Печатный	15
		<p>Чебышев Н.В., Гринева Г.Г. Биология: учебник для профессий и специальностей технического и естественнонаучного профилей: образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО.-М., 2018</p>	Печатный	15
		<p>Электронные ресурсы: Биология: Вся биология [Электронный ресурс] режим доступа: http://sbio.info/ –свободный.</p>	Электронный	
ОУД.14	География	<p>Баранчиков Е.В. География учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования: учеб. – Москва: Академия, 2018,</p> <p>Баранчиков Е.В. География : учеб. – Москва: Академия, 2018,</p> <p>Петрусюк О.А., Баранчиков Е.В. География для профессий и специальностей социально-экономического профиля. Практикум – М.: Академия, 2018</p> <p>География http://sch29.spb.edu.ru/office/links/geograf.htm</p> <p>Единое окно доступа к образовательным ресурсам - www.school-collection.edu.ru, http:// lanbook.com</p> <p>Русское географическое общество - http://www.rgo.ru</p> <p>National geographic - http://photography.nationalgeographic.com/photography</p> <p>Мир карт - http://www.mirkart.ru</p>	<p>Печатный</p> <p>Электронный</p>	<p>25</p>
		<p>Константинов, В.М., Челидзе Ю.Б.. Экологические основы природопользования учебник для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности СПО. М., 2018</p> <p>Тупикин, Е.И. Общая биология с основами экологии и природоохранной деятельности. - М.: Академия, 2018</p> <p>Голицын, А.Н. Основы промышленной экологии. - М.: Академия, 2018</p> <p>Электронные ресурсы www.ecologysite.ru (Каталог экологических сайтов). www.ecoculture.ru (Сайт экологического просвещения) www.ecocommunity.ru (Информационный сайт, освещающий проблемы экологии России).</p>	<p>Печатный</p> <p>Печатный</p> <p>Печатный</p>	<p>25</p> <p>25</p> <p>25</p>
ОУД.16	Технология трудоустройства	<p>Поляков В.А. Технология карьеры: Практическое руководство. – М., 2018.</p> <p>Сахнюк Т. И. Деловые коммуникации [Электронный ресурс]: учебное пособие / сост. Т.И. Сахнюк. – Ставрополь: СтГАУ, 2013. – 92 с. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=514137 Соловьев А.А.</p>	<p>Электронный</p>	

		<p>Трудовое право. Конспект лекций: Пособие для подготовки к экзаменам. / М.: А-Приор, 2012.</p> <p>Соловьев Э.Я. Современный этикет. Деловой протокол / Э.Я. Соловьев Э.Я. – 5-е изд., перераб. и доп. – М.: Ось-89, 2012. - 273 с.</p> <p>Тимофеев, М. И. Деловые коммуникации [Электронный ресурс]: Уч. пособ. / М. И. Тимофеев. - 2-е изд. - М.: Риор: ИНФРА-М, 2011. - 120 с.</p> <p>Технология эффективного трудоустройства (методические рекомендации для студентов и выпускников ВлГУ)/Владим. гос. ун-т; сост. С.М. Башарина, Т.А. Козлова – Владимир: Изд-во Владим. гос. ун-та, 2011. – 73 с.</p> <p>Федоряка Н.И., Карташова С.Н. и др. Методические рекомендации по составлению и оформлению резюме для студентов и выпускников/ Мичуринск – Научград РФ, 2014 – 32. [Электронный ресурс].</p>	<p>Электронный</p> <p>Электронный</p>	
ОУД.17	Основы учебно-исследовательской деятельности	<p>Дубровина О. С. Использование проектных технологий в формировании общих и профессиональных компетенций обучающихся. Проблемы и перспективы развития образования (II): материалы междунар. заоч. науч. конф. (г. Пермь, май 2017 г.). - Пермь: Меркурий, 2017. - С. 124-126.</p> <p>Молочков В.П. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Учебное пособие для студентов учреждений СПО - М.: Издательский центр «Академия», 2018. 176с</p> <p>Никонова, И. Г. Организация исследовательской работы студентов // Прил. к журн. «СПО». - 2018. - № 10. - С. 55-68.</p> <p>Ступницкая М.А. Новые педагогические технологии: организация и содержание проектной деятельности учащихся: лекции. М.: Изд-во Моск. пед. ун-та, 2018. – 132с</p> <p>Шуберт, Н. П. Метод проектов и профессиональная компетентность преподавателей. Среднее профессиональное образование.- 2018.- № 11.- С.78–80.</p> <p>Пахомова Н.Ю. Метод учебного проекта в образовательном учреждении: Пособие для учителей и студентов педагогических вузов.-3-е изд., испр. И доп.- М.: АРКТИ, 2018-112с</p> <p>Электронные ресурсы: Баранов.Ю.С. Основы учебно-исследовательской деятельности студентов: учебно-методическое пособие, КГАОУ СПО «Канский педагогический колледж» Канск, 2017-104с (электронный вариант) Рыжов В.Н. Основы учебно-исследовательской деятельности студентов. Курс лекций для студентов педагогических училищ и колледжей- Саратов, 2018-97с(электронный вариант)</p>	<p>Печатный</p> <p>Печатный</p> <p>Печатный</p> <p>Печатный</p> <p>Печатный</p> <p>Печатный</p> <p>Печатный</p> <p>Электронный</p> <p>Электронный</p>	
ОУД.18	Родная литература	<p>Обернихина Г.А., Антонова А.Г. Вольнова И.Л. и др. Литература: учебник для учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. / под ред. Г. А. Обернихиной. — М., 2018.</p> <p>Обернихина Г.А., Антонова А.Г. Вольнова И.Л. и др. Литература практикум: учеб. пособие / под ред. Г. А. Обернихиной. — М., 2018.</p> <p>Сухих И. Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 10 класс: в 2 ч. — М., 2018.</p>	<p>Печатный</p> <p>Печатный</p> <p>Печатный</p>	<p>25</p> <p>25</p> <p>25</p>

		Сухих И. Н. Русский язык и литература. Литература (базовый уровень). 11 класс: в 2 ч. — М., 2018.	Печатный	25
		Обернихина Г.А., Емельянова Т.В. Литература. Учебное пособие для СПО: Академия,2018	Печатный	25
		Электронные ресурсы www.school.sprinter.ru , www.rg.ruliterature.html , www.metodlit.ru	Электронный	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			
ОП.01	Основы микробиологии физиологии питания, санитарии и гигиены	Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (2-е изд.) учебник–М.Академия,2018-240с Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария.- М.Академия,2018 Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.pitportal.ru/ Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <a "="" chef.ru="" href="http://www.creative">http://www.creative"chef.ru/ Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru	Печатный Печатный Электронный Электронный Электронный Электронный Электронный Электронный Электронный Электронный Электронный	1 15
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров. Рыжакова А.В. (электронный ресур)	Электронный	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 416 с Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного	Печатный Печатный Печатный Печатный	1 6 1 10

		<p>питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с</p> <p>Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с.</p> <p>http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1 http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/ http://www.horeca.ru/ Главный портал индустрии гостеприимства и питания http://www.food-service.ru/catalog Каталог пищевого оборудования www.restoracia.ru</p>	<p>Печатный</p> <p>Электронный Электронный Электронный Электронный Электронный</p>	<p>1</p>
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	<p>Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с.</p> <p>Липсиц И.В. Основы экономики: учебник для сред. спец. учеб. заведений / И.В. Липсиц. – 3-е изд., перераб.</p> <p>Носова С.С. Основы экономики: учебник СПО. / С.С. Носова. - Москва : КноРус, 2018. - 312 с.</p> <p>Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2018.-176с.</p> <p>Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г)</p> <p>Электронные ресурсы:http://www.consultant.ru http:// www.Management-Portal.ru – справочная система http:// www.Economi.gov.ru http:// www.Minfin.ru - сайт Министерства финансов РФ http://www.aup.ru – административно-управленческий портал</p> <p>Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб. Пособие для сред. проф. образования/Подобщ.ред.проф.А.Я.Капустина.— М.:Гардарики, 2018.—335с.</p> <p>Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для сред. проф.образования.—5-еизд.,стер./В.В.Румынина.—М.:Академия, 2018.—192с</p> <p>Электронные ресурсы: ТыщенкоА.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб. Электронный ресурс].—</p>	<p>Печатный</p> <p>Печатный</p> <p>Печатный</p> <p>Печатный</p> <p>Электронный</p> <p>Электронный Электронный Электронный</p> <p>Электронный</p> <p>Печатный</p> <p>Печатный</p> <p>Электронный</p>	<p>1</p> <p>25</p> <p>1</p> <p>6</p> <p>1</p> <p>15</p>

		Ростовна/Д.:Феникс,2007.—Режим доступа: http://www.twirpx.com/file/132730/ Материал из Википедии — свободной энциклопедии http://ru.wikipedia.org/wiki/%C0%F0%E1%E8%F2%F0%E0%E6%ED%FB%E9_%F1%F3%E4		
ОП.05	Основы калькуляции и учета	Потапова И.И. Основы калькуляции и учёта, учебник– М.Академия,2018 – 192с. Могильный М.П., Тутельян В.А. Сборник технических нормативов – М. ДеЛи плюс,2018. – 544с.	Электронный	
ОП.06	Охрана труда	Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учеб. для учреждений сред.проф.образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова –М. : Издательский центр «Академия», 2018 Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://festival.allbest.ru/articles/55682 , свободный Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.oхранatruda.ru Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.gost.ru	Печатный	6
			Печатный	6
			Электронный	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Голицынский Ю.Б. Грамматика: Сборник упражнений.-СПб.Каро,2019г. Учебник английского языка [электронный ресурс]/Н.А. Чернова, З.М. кузнецова- М.:ФЛИНТА -2018г., Тимофеева В.Г. Учебник английского языка для 10 класса – М: Академия, 2018г. Тимофеева В.Г. Учебник английского языка для 11 класса – М: Академия, 2018г. Агабекян И.П. Английский язык в сфере обслуживания (Электронный ресурс).-Ростов н/Д.:Феникс,	Электронный	
			Электронный	
			Печатный	20
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: электронный учебник для сред. проф. образования. — М., 2018. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред. проф. образования. — М., 2018. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности.Практикум: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования. — М., 2018. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: электронное учебное издание для обучающихся по профессиям в учреждениях сред. проф.образования. — М., 2018. База данных информационной системы «Единое окно доступа к	Печатный	20
			Печатный	20
			Электронный	
			Электронный	

		<p>образовательным ресурсам» http://window.edu.ru/ Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. – URL: http://www.mchs.gov.ru. Университетская информационная система «РОССИЯ» http://uisrussia.msu.ru/ Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» http://нэб.рф/ Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. – URL: http://bzhde.ru.</p>	<p>Электронный Электронный Электронный Электронный</p>	
ОП.09	Физическая культура	<p>Бишаева, А.А. Физическая культура. – М.: Академия, 2018. (у.) Лях В.И., Зданевич А.А. Физическая культура. – М.: Просвещение, 2018 Физическая культура в школе: учебник в 2 частях [А.С. Гречко и др.]- Омск: Издательство Ом.гос. ун-та, 2019г.</p>	<p>Печатный Электронный</p>	20
ОП.10	Специальное рисование и лепка	<p>Иванова И.Н. Рисование и лепка. – М. Академия, 2018 Электронные ресурсы: https://resh.edu.ru/subject/7/ Уроки ИЗО 1-7класс (Дистанционное обучение) Русская электронная школа https://mosmetod.ru/metodicheskoe-prostranstvo/nachalnaya-shkola/metodicheskie-rekomendatsii/dist-ob-izo-1-4.html – материалы для организации дистанционного обучения по ИЗО https://uchitelya.com/izo/156255-kartoteka-didakticheskikh-igr-do-izodeyatelnosti.html - картотека дидактических игр на ИЗО http://schol-collection.edu.ru/catalog/rubr – Азбука ИЗО. Музеи мира http://www.openclass.ru/node/203070 – Шедевры зарубежных художников www.SCHOOL. Ru ООО «Кирилл и Мефодий». История искусства. Методическая поддержка. http://draw.demiart.ru – Уроки рисования http://www.yshastiki.ru – для детей (для уроков ИЗО и внеурочной деятельности) https://multiurok.ru/files/rp-i-ktp-vnieurochnoi-dieiatel-nosti-po-izobrazitel-nomu-iskusstvu.html – РП и КТП для внеурочной деятельности по ИЗО в 5 классе «Волшебная капелька» http://www.artsait.ru Русская живопись: художники и их работы http://www.artlib.ru Библиотека изобразительных искусств http://www.museum-online.ru Виртуальный музей живописи http://www.arthistory.ru Изобразительное искусство – история, стили, художники, картины Виртуальные экскурсии – http://www.panotours.ru/ КОНКУРСЫ, ОЛИМПИАДЫ – http://ginger-cat.ru/</p>	<p>Печатный Электронный</p>	1
ОП.11	Организация обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания	<p>Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2018. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).</p>	<p>Печатный</p>	1

		<p>Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 416 с.</p> <p>Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2018. – 544 с.</p> <p>Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с</p> <p>Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с.</p> <p>Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 192 с.</p> <p>Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2018. — 192 с.</p> <p>Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.</p> <p>Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.</p> <p>Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: www.frio.ru,</p> <p>Гастрономь.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastropom.ru.</p> <p>Гастрономь: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html.</p> <p>Центр ресторанный партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru.</p> <p>Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/.</p>	<p>Печатный</p> <p>Печатный</p> <p>Печатный</p> <p>Печатный</p> <p>Печатный</p> <p>Печатный</p> <p>Печатный</p> <p>Электронный</p> <p>Электронный</p> <p>Электронный</p> <p>Электронный</p> <p>Электронный</p> <p>Электронный</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>6</p> <p>15</p> <p>25</p> <p>15</p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p>
ОП.12	Пищевые добавки на производстве	<p>Пищевые и биологически активные добавки. учеб.пос. Ногина А.А. (электронный ресурс)</p> <p>Пищевые добавки - Тюрина Л.Е., Табакова Н.А. (электронный ресурс)</p> <p>Пищевые и биологически активные добавки. Насонова Н.В., Зарачина О.П., Васюкова А.Н. (электронный ресурс)</p>	<p>Электронный</p> <p>Электронный</p> <p>Электронный</p>	<p></p> <p></p> <p></p>
ОП.13	Национальная кухня	<p>Иллюстрированная энциклопедия «Кулинарные шедевры мира», ЗАО «Гур. Дом Медиа Инфо Групп», 2018</p> <p>Усов В.В.Русская кухня (Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка). – М. Академия,2018</p>	<p>Печатный</p> <p>Печатный</p>	<p>1</p> <p>1</p>

		Усов В.В. Русская кухня (Холодные блюда и закуски. Супы. Мясные и рыбные блюда). М. Академия, 2018	Печатный	1
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности	Розанова Н. М. Моя фирма: учебное пособие. 8–9 классы. – М.:ВИТА-ПРЕСС, 2018.	Печатный	1
	Психология личности и профессиональной самоопределения	Симоненко В. Д. Основы предпринимательства. 10–11 классы: учебное пособие (включает практикум). – М.:ВИТА-ПРЕСС, 2018.	Печатный	1
		Гройсман, А.Л. Основы психологии художественного творчества / А.Л. Гройсман. - М.: Когито-Центр, 2018. - 187 с.	Печатный	1
		Немов Р. С. Общая психология. Учебник и практикум для СПО. В 3-х томах. Том 2. В 4-х книгах. Книга 2. Внимание и память. — М.: Юрайт. 2019. 262 с.	Печатный	1
ОП.15	Экологические основы природопользования	Константинов В.М. Экологические основы природопользования, уч. для СПО. – М. Академия, 2018-240с. Поломошнова Н.Ю. Экологические основы природопользования: учебное пособие для СПО. Санкт-Петербург, Лань, 2021г.	Печатный Электронный	15
П.00	Профессиональный цикл			
ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (5-е изд.), учебник. – М. Академия, 2018	Печатный	1
		Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов. – М. Академия, 2018	Печатный	1
		Могильный М.П., Тутельян В.А. Сборник технических нормативов – М. ДеЛи плюс, 2018. – 544с.	Печатный	1
		Похлёбкин В.В. Большая кулинарная книга. – Москва, 2018	Печатный	1
		Василенко С. Большая поваренная книга. – Харьков, Белгород, 2018		
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (5-е изд.), учебник – М. Академия, 2018	Печатный	1
		Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов. – М. Академия, 2018	Печатный	1
		Могильный М.П., Тутельян В.А. Сборник технических нормативов – М. ДеЛи плюс, 2018. – 544с.	Печатный	1
		Похлёбкин В.В. Большая кулинарная книга. – Москва, 2018	Печатный	1
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
МДК 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Качурина Т.А. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, учебник – М. Академия, 2018	Электронный	1
		Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов (2-е изд.), учебник – М. Академия, 2018	Печатный	1
		Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. практикум, уч. пос. – М. Академия, 2018 128с.	Электронный	

		Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. – М. Академия,2018 Похлёбкин В.В. Большая кулинарная книга. – Москва,201 Сотникова, Г.А. Карвинг, - Москва,2018 Могильный М.П., Тутельян В.А. Сборник технических нормативов – М. ДеЛи плюс,2018. – 544с.	Электронный Печатный Печатный	 1 1
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий	Качурина Т.А. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд , кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, учебник– М. Академия,2018 Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов(2-е изд.),учебник– М. Академия,2018 Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов. практикум, уч. пос. – М. Академия,2018-128с. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. – М. Академия,2018 Похлёбкин В.В. Большая кулинарная книга. – Москва,2018 Сотникова, Г.А. Карвинг, - Москва,2018 Могильный М.П., Тутельян В.А. Сборник технических нормативов – М. ДеЛи плюс,2018. – 544с.	Электронный Печатный Электронный Электронный Печатный Печатный Печатный	 1 1 1 1 1 1
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				
МДК 03.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд , кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (3-е изд.) учебник – М. Академия,2018 Богачева А.А. приготовление и оформление холодных блюд и закусок,2018 Похлёбкин В.В. Большая кулинарная книга. – Москва,2018 Сотникова, Г.А. Карвинг, - Москва,2018 Могильный М.П., Тутельян В.А. Сборник технических нормативов – М. ДеЛи плюс,2018. – 544с.	Печатный Печатный Печатный Печатный	 1 1 1
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд , кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента (3-е изд.) учебник – М. Академия, 2018 Богачева А.А. приготовление и оформление холодных блюд и закусок,2018 Похлёбкин В.В. Большая кулинарная книга. – Москва,2018 Сотникова, Г.А. Карвинг, - Москва,2018 Могильный М.П., Тутельян В.А. Сборник технических нормативов – М. ДеЛи плюс,2018. – 544с.	Печатный Печатный Печатный Печатный	 1 1 1
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного	Синицына А.В. Приготовление. оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (3-е изд.), учебник, – М. Академия,2018	Печатный Электронный	1

	ассортимента	Похлёбкин В.В. Большая кулинарная книга. – Москва,2018 Сотникова,Т.А. Карвинг, - Москва,2018 Могильный М.П., Тутельян В.А. Сборник технических нормативов – М. ДеЛи плюс,2018. – 544с.	Печатный Печатный Печатный	1 1 1
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Синицына А.В. Приготовление. оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (3-е изд.), учебник, – М. Академия,2018 Похлёбкин В.В. Большая кулинарная книга. – Москва,2018 Сотникова,Т.А. Карвинг, - Москва,2018 Могильный М.П., Тутельян В.А. Сборник технических нормативов – М. ДеЛи плюс,2018. – 544с.	Печатный Электронный Печатный Печатный Печатный	1 1 1 1
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (3-е изд.) учебник, – М. Академия,2018 Похлёбкин В.В. Большая кулинарная книга. – Москва,2018 Могильный М.П., Тутельян В.А. Сборник технических нормативов – М. ДеЛи плюс,2018. – 544с.	Печатный Электронный Печатный Печатный	1 1 1
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (3-е изд.) учебник, – М. Академия,2018 Похлёбкин В.В. Большая кулинарная книга. – Москва,2018 Могильный М.П., Тутельян В.А. Сборник технических нормативов – М. ДеЛи плюс,2018. – 544с.	Печатный Электронный Печатный Печатный	1 1 1

Педагог-библиотекарь



Л.А. Прачева